

The copyright © of this thesis belongs to its rightful author and/or other copyright owner. Copies can be accessed and downloaded for non-commercial or learning purposes without any charge and permission. The thesis cannot be reproduced or quoted as a whole without the permission from its rightful owner. No alteration or changes in format is allowed without permission from its rightful owner.



**THE PRACTICE OF HALAL CONCEPT AMONG FOOD
PREMISES IN PERLIS**

By

**NADIAH BINTI ABDUL LATEB
823432**



UUM
Universiti Utara Malaysia

**Research Paper Submitted to the
Othman Yeop Abdullah Graduate School of Business
Universiti Utara Malaysia
In Partial of the Requirement for the
Master in Islamic Business Studies**



Pusat Pengajian Perniagaan Islam
ISLAMIC BUSINESS SCHOOL
كلية إدارة الأعمال الإسلامية
Universiti Utara Malaysia

PERAKUAN KERJA KERTAS PENYELIDIKAN
(Certification of Research Paper)

Saya, mengaku bertandatangan, memperakukan bahawa
(I, the undersigned, certified that)

NADIAH BINTI ABDUL LATEB (823432)

Calon untuk Ijazah Sarjana
(Candidate for the degree of)

MASTER OF ISLAMIC BUSINESS STUDIES (MIBS)

telah mengemukakan kertas penyelidikan yang bertajuk
(has presented his/her research paper of the following title)

The practice of halal concept among food premises in Perlis

Seperti yang tercatat di muka surat tajuk dan kulit kertas penyelidikan
(as it appears on the title page and front cover of the research paper)

Bahawa kertas penyelidikan tersebut boleh diterima dari segi bentuk serta kandungan dan meliputi bidang ilmu dengan memuaskan.
(that the research paper acceptable in the form and content and that a satisfactory knowledge of the field is covered by the research paper).

Nama Penyelia : **DR. SYARIFAH BINTI MD YUSOF**

Tandatangan
(Signature)

Tarikh : **15 OGOS 2019**

PERMISSION TO USE

In presenting this research paper in partial fulfillment of the requirement for a Post Graduate degree from the Universiti Utara Malaysia (UUM), I agree that the library of this university may make it freely available for inspection. I further agree that permission for copying this research paper in any manner, in whole or in part, for scholarly purposes may be granted by my supervisor or in her absence, by the Dean of Othman Yeop Abdullah Graduate School of Business where I did my dissertation. I understood that any copying or publication or use of this research paper or parts of it for financial gain shall not be allowed without my written permission. It is also understood that due recognition given to me and to UUM in any scholarly use which may be made of any material in my research paper.

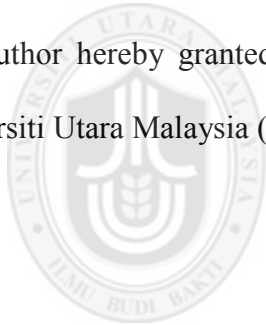
Request for permission to copy or to make other use of materials in this research paper in whole or in part should be addressed to:

Dean of Othman Yeop Abdullah Graduate School of Business
Universiti Utara Malaysia
06010 UUM Sintok
Kedah Darul Aman

DISCLAIMER

The author is responsible for the accuracy of all opinion, technical comment, factual report, data figures, illustrations and photographs in this dissertation. The author bears full responsibility for the checking whether material submitted is subject to copyright or ownership right. University Utara Malaysia (UUM) does not accept any liability for the accuracy of such comment, report and other technical and factual information and the copyright or ownership rights claims.

The author declares that this dissertation is original and his own except those literatures, quotations, explanations and summarization which are duly identified and recognized. The author hereby granted the copyright of this dissertation to College of Business, Universiti Utara Malaysia (UUM) for publishing if necessary.



UUM
Universiti Utara Malaysia

ACKNOWLEDGEMENTS

In the name of Allah, the Most Gracious, the Most Merciful

All praises and thank due to Allah, the Lord of the Words, for all His bounties and blessings. May peace and blessings be unto the Holy Prophet Muhammad, his Progeny, and his Companions.

I would like to thank my supervisor, Dr Syarifah binti Md Yusof. There is no word to thank you for all that you have done for me. Your time, guidance and continuous support have made this project possible. I would also like to give my special thanks to Associate Professor Dr Abu Bakar bin Hamed for his guidance, valuable advices and endless support in completing this research paper. I will carry the lessons you have taught me into every adventure I encounter throughout life.

My special thanks and biggest appreciation to my parents Nazirah binti Dhaman and my late father Allahyarham Abdul Lateb bin Romli for all the love and prayers. Not forgetting my siblings and my whole family for the continuous support, encouragement and prayers.

Not to forget all my friends who have created an environment of support and encouragement. In addition, I would like to thank everyone who directly and indirectly involved in this research project. Hope this research would benefit the halal industry in the future as I put all my efforts on this research and appreciate others who recognize my work. Million thanks to all.

Thank you and May Allah repay each and every one of you with His greatest blessings.

Abstract

Even though the term halal is already known in this society, the practice of halal concept is not well understood by people especially the Muslim food operators in this country. Thus, this study was conducted to explore the practice of halal concept among food premise in Perlis. Its objective is to explore the concept of halal applied in Malaysia Halal Certification and to identify the practice of halal concept among food premises in Perlis. This study is a qualitative research using a phenomenology approach. Data collection was conducted by using document analysis using Manual Procedure for Malaysia Halal Certification (Third Revision) 2014 (MPPHM 2014) and followed by field interviews of six informants of food premise operators in Perlis. Data will be analyzed using the inductive analysis approach by using Creswell analysis. The halal concept and the practice of halal concept are divided into four aspects which are pure, hygiene, safe and quality. It was found that all of the informants have applied those four elements of halal concept except for only one informant who did not practicing the hygiene element correctly. Overall, all of the informants have good understanding and awareness in practicing the halal concept at their food premise. Thus, high awareness and commitment about halal concept is needed especially to food premise operators so that all those four elements of halal concept is been practicing in the best manner.

Key Words: Halal Concept, Practice, Food Premise

Abstrak

Walaupun perkataan halal sudah dikenali oleh semua masyarakat di negara ini, namun pengamalan konsep halal itu masih tidak difahami dengan baik terutamanya kepada pengusaha makanan yang beragama Islam. Oleh itu, kajian ini bertujuan untuk meneroka pengamalan konsep halal dalam kalangan premis makanan di Perlis. Secara khusus, objektif kajian ini adalah untuk mengkaji konsep halal yang diaplikasi dalam Pensijilan Halal Malaysia dan untuk mengenalpasti pengamalan konsep halal dalam kalangan premis makanan di Perlis. Kajian ini menggunakan kaedah kualitatif berbentuk fenomenologi. Pengumpulan data dibuat dengan menggunakan analisis dokumen daripada Manual Prosedur Pensijilan Halal Malaysia (MPPHM) (Semakan Ketiga) 2014 (MPPHM 2014) dan diikuti oleh kaedah temu bual enam informan dari kalangan pengusaha premis makanan di Perlis. Data dianalisa menggunakan analisis induktif iaitu melalui analisis Creswell. Kajian terhadap MMPPHM mendapati keempat-empat elemen konsep halal iaitu suci, bersih, selamat dan kualiti dapat ditemui dalam MMPPHM. Kajian mendapati semua premis makanan mengamalkan keempat-empat elemen konsep halal tersebut dengan baik tetapi hanya seorang daripada informan sahaja yang tidak mengamalkan elemen konsep halal iaitu elemen bersih dengan baik. Kajian juga mendapati bahawa kesemua informan mempunyai kesedaran yang baik mengenai konsep halal dalam pengamalan penyediaan makanan di premis makanan mereka. Kesedaran dan komitmen yang tinggi mengenai konsep halal amatlah diperlukan daripada pengamal premis makanan agar keempat-empat elemen di dalam konsep halal tersebut sentiasa di amalkan dengan baik.

Kata Kunci: Konsep Halal, Praktis, Premis Makanan

Table of Contents

PERMISSION TO USE	i
DISCLAIMER	ii
ACKNOWLEDGEMENTS	iii
Abstract	iv
Abstrak	v
LIST OF TABLES	x
LIST OF FIGURES	xi
LIST OF ABBREVIATIONS	xii
LIST OF APPENDICES	xiii
CHAPTER ONE: INTRODUCTION	1
1.1 BACKGROUND OF THE STUDY	1
1.2 PROBLEM STATEMENT	3
1.3 RESEARCH QUESTION	6
1.4 RESEARCH OBJECTIVES	7
1.5 SIGNIFICANCE OF THE STUDY	7
1.6 SCOPE OF THE STUDY	8
1.7 LIMITATION OF THE STUDY	8
1.8 ORGANIZATION OF THE STUDY	9

CHAPTER TWO: LITERATURE REVIEW	10
2.1 INTRODUCTION	10
2.2 CONCEPTUAL FRAMEWORK	10
2.3 CONCEPT OF HALAL.....	11
2.3.1 Pure.....	13
2.3.2 Hygiene	19
2.3.3 Safe.....	20
2.3.4 Quality.....	22
2.4 HALAL CERTIFICATION.....	24
2.5 THE PRACTICE OF THE FOOD PREMISE IN IMPLEMENTING THE HALAL CONCEPT	28
2.5.1 Pure.....	30
2.5.2 Hygiene	31
2.5.3 Safe.....	34
2.5.4 Quality.....	35
2.6 CONCLUSION.....	36
CHAPTER THREE: RESEARCH METHODOLOGY	38
3.1 INTRODUCTION	38
3.2 RESEARCH DESIGN	38
3.2.1 Qualitative Research	39

3.3 POPULATION AND SAMPLING TECHNIQUES	40
3.4 DATA COLLECTION METHOD	41
3.4.1 DOCUMENTS	42
3.4.2 IN-DEPTH INTERVIEW	43
3.4.2.1 THE DEVELOPMENT OF INTERVIEW PROTOCOL	44
3.5 EXPERTS REVIEW	45
3.6 PILOT STUDY	46
3.7 GETTING ACCESS	47
3.8 ACTUAL FIELDWORK	48
3.8.1 Interview Stages	48
3.9 ANALYSING DATA	49
3.10 TRUSTWORTHINESS	52
3.11 CONCLUSION	53
CHAPTER FOUR: FINDINGS AND DISCUSSION	54
4.1 INTRODUCTION	54
4.2 BACKGROUND OF THE INFORMANTS	54
4.3 FINDINGS AND DISCUSSION	54
4.3.1 CONCEPT OF HALAL	55
4.3.1.1 Pure	55
4.3.1.2 Hygiene	57

4.3.1.3 Safe	58
4.3.1.4 Quality	60
4.3.2 THE PRACTICE OF HALAL CONCEPT AMONG FOOD PREMISES.....	60
4.3.2.1 Pure.....	61
4.3.2.2 Hygiene.....	63
4.3.2.3 Safe.....	69
4.3.2.4 Quality	75
4.4 CONCLUSION.....	78
CHAPTER FIVE: CONCLUSION AND RECOMMENDATIONS	79
5.1 INTRODUCTION	79
5.2 CONCLUSION.....	79
5.3 RECOMMENDATIONS.....	82
CHAPTER SIX: REFERENCES.....	84
6.0 REFERENCES	84
CHAPTER SEVEN: APPENDIX	88
APPENDIX A	89
APPENDIX B	90

LIST OF TABLES

Table 3.2.1.1: Research Methodology Used to Analyzed Data.....	40
Table 3.4.1: Interview Protocol.....	45
Table 4.2.1: Background of the Informants.....	54



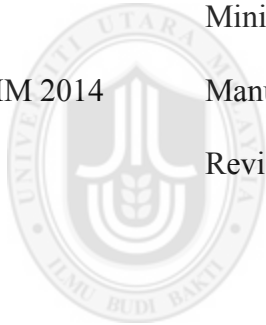
LIST OF FIGURES

Figure 2.2: Conceptual Framework of the study.....	11
Figure 4.3.2.1.1: The Practice of halal concept based on pure aspect.....	61
Figure 4.3.2.2.1: The Practice of halal concept based on hygiene aspect.....	64
Figure 4.3.2.3.1: The Practice of halal concept based on safe aspect.....	69
Figure 4.3.2.4.1: The Practice of halal concept based on quality aspect.....	76



LIST OF ABBREVIATIONS

DVS	Department of Veterinary Services
GHP	Good Hygiene Practice
GMP	Good Manufacturing Practice
HAS	Halal Assurance System
JAIN	States Department of religious Affairs
JAKIM	Department of Islamic Development Malaysia
MAIS	Islamic Religious Affairs Council
MOH	Ministry of Health
MPPHM 2014	Manual Procedure for Malaysia Halal Certification (Third Revision) 2014



UUM
Universiti Utara Malaysia

LIST OF APPENDICES

Appendix A (Interview Form).....	89
Appendix B (Interview Transcripts).....	90



CHAPTER ONE: INTRODUCTION

1.1 BACKGROUND OF THE STUDY

Halal is among the fastest growing global businesses with a built-in consumer base of approximately 1.8 billion Muslims across the globe. The demand and interest for halal-certified products and services continue to increase in global markets, making halal not just Muslims' religious obligation, but also a powerful market force. It is also attracting non-Muslim with its wholesome and hygienic and contamination-free principles in food production. The halal industry is not just focusing on food products but also expanding to cosmetics, health supplements, pharmaceuticals and other consumer products as well as services and hospitality and logistics. It has been estimated that over US\$2 trillion will be increased for the annual global halal products market, not inclusive of halal services and the Islamic banking sector. (Noriah & Hamzah, 2013).

In Malaysia, the effort of implementing the compliance to the halal principle is through regulated government bodies that managing Islamic affairs. At the first stage, the halal application started to grow when the confirmation of halal certification is made through those bodies through formal letter. As the application started to increase, halal guidelines and procedures have been arranged and is put under one section. Now, the confirmation of halal certification has grown formally and has become one application system that gave big impact in the industry development. It also has given a great impact to the development of the halal ecosystem that has brought Malaysia as the main hub halal destination in the world. This can be seen in the rapid growth in the industry like

CHAPTER SIX: REFERENCES

6.0 REFERENCES

Al-Quran

- Bowen, Glenn A., 2009. Document Analysis as a Qualitative Research Method, *Qualitative Research Journal*, vol. 9, no. 2, pp. 27-40.
- Boyce, C. and Neale, P. (2006). *Conducting In-Depth Interview: A Guide for Designing and Conducting In-Depth Interviews for Evaluation Input*. Pathfinder International Tool Series, Monitoring and Evaluation-2.
- Bujisic, M. and Hutchinson, J. (2015). The Effects of Restaurant Quality Attributes on Customer Behavioral Intentions. *International Journal of Contemporary and Hospitality Management*, 26(8), 1270-1291.
- Cavana, R. Y., Delehan B. L., & Sekaran, U. (2011). *Applied Business Research: Qualitative and Quantitative Methods*. Australia: John Wiley & Sons Ltd.
- Creswell, J. (2012). *Educational Research Planning, Conducting: Qualitative & Quantitative Approaches*. 2nd Edition. Pearson Education Inc.
- Creswell, J. (2014). *Educational Research Planning, Conducting: Qualitative & Quantitative Approaches 4th Edition*. Pearson Education Inc.
- Chandran Thangayah. (2009). *Food Hygiene Regulations 2009*. Food Safety and Quality Division Ministry of Health Malaysia.
- Harper, G. C., & Makatouni, A. (2002). Consumer Perception of Organic Food Production and Farmanimal Welfare. *British Food Journal*, 104(3/4/5), 287-299.
- H.L.M Lelieveld, M.A. Mostert & J. Holah, (2005), *Handbook of Hygiene Control in the Food Industry*. Woodhead Publishing Limited.
- Jaafar, H. S., Endut, I. R., Faisol, N., and Omar, E. N. (2011). *Innovation in logistics services-halal logistics*. Paper presented at the The 16th International Symposium on Logistics, Berlin.
- Jabatan Kemajuan Islam Malaysia. (2015), *Manual Procedure for Malaysia Halal Certification Third Revision*, Firdaus Press.

- Khairul Anuwar. (2017), *Konsep Halalan Tayyiban dan Aplikasinya dalam Kalangan Pengusaha Industri Kecil dan Sederhana dalam Industri Halal Di Selangor*, unpublished Phd thesis: Akedemi Pengajian Islam Univeristi Malaya, Kuala Lumpur.
- Khan, G.M. (1991), *Al-Dhaba: Slaying Animals for Food the Islamic Way*, Abdul-Qasim Bookstore, Jeddah, Saudi Arabia.
- Linzag, A.T. (2011), *Philippine halal certification and standard*, paper presented at Halal Food Conference, Karachi Expo Centre, 5-7 March.
- Lindgreen, A., & Hingley, M. (2003). The Impact of Food Safety and Animal Welfare Policies on Supply Chain Management: The Case Of The Tesco Meat Supply Chain. *British Food Journal*, 105(6), 328-349.
- Liow R. Jan. (2012), *Marketing halal: Creating new economy, new wealth*. MPH Publishing.
- Mahmod, Z. (2011), *Halal Product Marketing in Malaysia: A Study on the Essential Of Halal Certificate*, Readings in Marketing: An Islamic Perspectives, IIUM Press, Kulala Lumpur, pp. 49-61.
- Mohd. Salleh, Hamzah and Ramli, Noriah (2011). Do We Need Halal Certification, Research & Training? There Are Many Advantages For Halal Certification And The Use Of Halal Logo For The Consumers, The Manufacturers And The Regulators. *Halal Pages 2011/2012*. pp. 102-107.
- Miles, M.B., Huberman, A.M., & Saldana, J. (2014). *Qualitative Data Analysis: A Method Sourcebook* (3rd Ed.). United States: Sage Publication, Inc.
- Muhammad, N.M.N., F.M. Isa and B.C. Kifli, (2009). *Positioning Malaysia as Halal-Hub: Integration Role of Supply Chain Strategy and Halal Assurance System*. *Asian Social Science*, 5 (7): 44-52.
- O'Leary, Z. (2014), *The Essential Guode to Doing Your Research Project 2nd ed*. Thousand Oaks, CA: SAGE Publications Inc.
- Qardawi, Yusuf. (1995). *The Law and The Prohibited in Islam (Al-Halal wal Haram fil Islam)*. Islamic Book Trust, Kuala Lumpur.
- Rahman, R.A., Z. Mohamed, G. Rezai, M.N. Shamsudin and J. Sharifuddin, (2014). *Exploring the OIC Food Manufacturer Intention Towards Adopting Malaysian Halal Certification*, 9 (5): 266-274.

- Rahimah Mohamed Yunosa, Che Faridah Che Mahmood and Nor Hafizah Abd Mansora. (2014). Understanding Mechanisms to Promote Halal Industry: The Stakeholders' Views. *Procedia- Social and Behavioral Sciences*, 130 (2014) 160-166.
- Riaz, M.N. & Chaudry M.M. (2004). *Halal Food Production*, CRC Press LLC, Florida, United States of America.
- Robert, C., Brian, L.D., Uma, S. (2000). *Applied Business Research: Qualitative and Quantitative Methods*. John Wiley & Sons Australia, Ltd, pp 39.
- Rosnan, R., Osman, I., Nor, N. and Aminuddin, A. (2015). *Halal certification: an exploratory study on non-certified restaurants*, *Advanced Science Letters*, Vol. 21 No. 6, pp. 1854-1857.
- Saaidin, M., Hamid, N. R. A., & Nurbayah, S. (2018). Muslim Consumers' Perceptions of Service Quality for Halal Food Service Industry. *International Journal of Academic Research in Business and Social Sciences*, 8(9), 1965–1974.
- Shah Alam, Syed and Nazura Mohamed Sayuti. (2011). Applying the Theory of Planned Behaviour (TPB) in halal food purchasing, *International Journal of Commerce and Management* 21.1:8-20.
- Shafie, Shahidan and Md Nor Othman. (2006). *Halal Certification: an International Marketing Issues and Challenges*. Proceeding at the International IFSAM VIIIth World Congress, 28-30.
- Sharifah Zannirah Syed Marzuki, Collin, M, H., Paul, B. (2012). Restaurant Managers' Perspective on Halal Certification. *Journal of Islamic Marketing*.
- Siaw, Chon-Lok and Nazatul Shima Abdul Rani. (2012). *A Critical Review on the Regulatory and Legislation Challenges Faced by Halal Start-up SMEs Food Manufacturers in Malaysia*. *Procedia-Social and Behavioural Sciences* 57:541-548.
- Shuriye, A.O. (2015). *The veracious construal of Halal cosmetic products and its relation to Taharah (cleanliness) and Nadhafah (hygiene and sanitation) in Islam*, Vol. 6 No.6, pp 266-70.
- Sue Azam-Ali, Judge, E., Fellows, P. and Battcock, M., (2003). *Small-scale food processing: A Directory of Equipment and Methods*, ITDG Publishing, London, United Kingdom.
- Supian, K., Ahma, H. and Abdullah, M. (2018). *The effect of affective commitment as a Mediating variable in the relationship between halal practices integrity and SMEs Performance*, pp. 441-453.

Utusan. (2019, April 17). Premis Makanan Dikendali Warga Asing Jijik Kotor. Retrieved June 4, 2019, from <http://www.utusan.com.my/berita/wilayah/pulau-pinang/premis-makanan-dikendali-warga-asing-jijik-kotor-1.884054>.

Walker, J.R. (2008). *The Restaurant from Concept to Operation Fifth Edition*. John Wiley & Sons, Inc.

Wahbah Az-Zuhaili. (2011). *Fiqh Islami wa Adillatuhu 4*. Gema Insani darul Fikir.

Wilson, J.A.J. and Liu, J.T.L. (2010). Shaping the halal into a brand. *Journal of Islamic Marketing*, Vol. 1 No. 2, pp. 107-123.

Zakaria, Z. (2008), Tapping Into the World Halal Market: Some Discussions on Malaysian Laws and Standards. *Shariah Journal*, 16: 603-616.



CHAPTER SEVEN: APPENDIX

APPENDICES

APPENDIX A

(INTERVIEW FORM)



APPENDIX B

(INTERVIEW TRANSCRIPTS)

INTERVIEW FORM

Food Premise: _____

Type of Business: _____

Informant's Name: _____

Informant's Position: _____

Years of Experience: _____

Age: _____

Gender: _____

Education: _____

Date: _____

Time: _____

Location: _____

Signature and Official Stamp:

INTERVIEW TRANSCRIPTS 1

Informants 1

Date: 28 June 2019

Time: 6.00 pm- 6.50 pm

Location: Albo 90 café & Catering, Beseri, Perlis

I arrived at Albo cafe around 5.55 pm and talked to one of the waiters there and said that I have an appointment with one of the worker for an interview session today.

Interviewer: Assalamualaikum wbt, Saya Nadiah dari UUM yang buat appointment untuk temuramah harini.

Informant: Waalaikumussalam wbt.

Interviewer: Terima kasih banyak-banyak sebab sudi meluangkan masa untuk sesi temuramah harini.Ok sebelum tu saya nak minta izin la untuk rekod interview saya dengan Encik harini.

Informant: Ok boleh.

Interviewer: ok boleh kita mula na? Sebelum tu saya nak perkenalkan diri saya dulu. Saya Nadiah bt Abdul Lateb pelajar tahun akhir pengajian Sarjana Perniagaan Islam (Islamic Business Studies) di UUM. Tajuk kajian saya adalah berkenaan Pengamalan Konsep Halal dalam Kalangan Premis Makanan di Perlis. Jadinya kajian ni nak tengok sejauh mana kebanyakan premis makanan dekat Perlis ni mengamalkan konsep halal dalam operasi penyediaan makanan depa. Ok sebelum tu boleh Encik perkenalkan diri dan ceritakan sedikit sebanyak latar belakang perniagaan premis makanan ini.

Informant: Ok baik. Pertama sekali nama Nurul Faqihah binti Shamsudin. Berumur 24 tahun dan tinggal di Chuping. Sekarang saya melanjutkan pelajaran Master di UUM kos Islamic Business studies. Bekerja sebagai pekerja kantin di Sekolah Matri ni la.

Interviewer: Boleh saya tahu kantin ni memang tiada Halal certificate kan?

Informant: Ok macam kami memang tiada lagi halal certificate. Tapi owner dia memang Melayu Islam la.

Interviewer: Macammana dengan dokumen yang ada untuk café ni?

Informant: Majikan memang ada SSM, lesen perniagaan setempat, kursus pemakanan dan suntikan thypod. Macam pekerja pon semua wajib ada suntikan.

Interviewer: Bagaimana pula memastikan permis ni sentiasa dalam keadaan bersih?

Informant: kantin kami ni kami pastikan sentiasa bersih la. Rehat ada dua kali so kami akan cuci lantai lepas rehat macam lonkang tu kami cuci seminggu dua kali. Kami pastikan semua makanan sentiasa ditutup dan diletakkan dalm bekas yang tertutup la.

Interviewer: Macam bahan mentah tu dapatkan dimana?

Informant: kami ambik bahan mentah dari Bismi. Macam depa akan hantar terus ke kantin kami la setiap hari.

Interviewer: Bahan-bahan yang dibeli tu diletakkan dimana?

Informant: Dalam kedai macam bahan kering di rak, bahan beku di freezer, basah di freezer dan chiller. Dia memang asing la.

Interviewer: Boleh Cik ceritakan bagaimana uruskan peralatan memasak?

Informant: Kami banyak ikut step kursus yang kami pergi. Macam papan pemotong kami ada pembahagian dia la macam papan merah untuk bahan seperti daging dan ayam, papan warna hijau untuk bahan macam sayur-sayuran la. Semua telur akan dibasuh dahulu la. Sayur pula kami akan rendam dan basuh tiga kali la. Pengendali makanan yang handle bahagian sup memang pakai sarung tangan.

Interviewer: ok untuk waste management pulak macammana cik pastikan agar diurus dengan betul?

Informant: Kami akan asingkan sisa makanan dalam tong yang besar. Sisa makanan tu kami tapis dan buang dalam tong sampah.

Interviewer: dari segi pekerja pulak macam mana?

Informant: kami semua kena ada pakai dress code kami sendiri la macam pekerja lelaki kena pakai topi yang biasa tu dan apron yang dibasuh setiap hari. Pekerja perempuan pulak pakai tudung dan apron juga la. Kasut perlu pakai kasut tutup dan tug in baju untuk pekerja lelaki. Semua pekerja bila sampai ja kena basuh tangan dahulu. Kami juga ada provide kasut bot jugak la. Semua pekerja sini ada tujuh orang dan kami juga provide tandas, surau, bilik persalinan. Tak ad apekerja yang tinggal di premis makanan ni.

Interviewer: Macam aduan pulak pernah ada tak?

Informant: buat masa ni memang tak ada aduan lagi la.

Interviewer: Selain tu apa masalah yang selalu premis ni hadapi terutamanya dalam proses penyediaan makanan?

Informant: Masalah tu macam lebih kepada space kantin ni la kalau boleh ada pengasingan tempat makan guru dan murid-murid. Kantin ni makan campur ja sebab tak besar la.

Informant: InsyaAllah. Ok terima kasih banyak Cik kerana sudi meluangkan masa dalam sesi temubual kita harini. Saya rasa setakat ni saja la. Assalamualaikum wbt.

Interviewer: Ok sama-sama.

INTERVIEW TRANSCRIPTS 2

Informants 2

Date: 1 Julai 2019

Time: 4.30 pm- 5.15 pm

Location: Yusuf Bihun Sup, Beseri

I arrived at Yusuf Bihun Sup, Beseri around 4.20 pm and meet the owner of the restaurant there.

Interviewer: Assalamualaikum wbt, Saya Nadiah dari UUM yang buat appointment untuk temuramah harini.

Informant: Waalaikumussalam wbt.

Interviewer: Terima kasih banyak-banyak sebab sudi meluangkan masa untuk sesi temuramah harini.Ok sebelum tu saya nak minta izin la untuk rekod interview saya dengan Puan harini.

Informant: Ok boleh.

Interviewer: ok boleh kita mula na? Sebelum tu saya nak perkenalkan diri saya dulu. Saya Nadiah bt Abdul Lateb pelajar tahun akhir pengajian Sarjana Perniagaan Islam (Islamic Business Studies) di UUM. Tajuk kajian saya adalah berkenaan Pengamalan Konsep Halal dalam Kalangan Premis Makanan di Perlis. Jadinya kajian ni nak tengok sejauh mana kebanyakan premis makanan dekat Perlis ni mengamalkan konsep halal dalam operasi penyediaan makanan depa. Ok sebelum tu boleh Puan perkenalkan diri dan ceritakan sedikit sebanyak latar belakang perniagaan premis makanan ini.

Informant: Ok baik. Pertama sekali nama saya Zainab binti Som boleh panggil saya Cik Nab la. Saya tinggal di belakang Taman Melati, Beseri. Kedai saya ni bukak Isnin sampai Khamis la pukul 12 hingga 6 petang. Saya dah mula meniaga ni masa dok kat rumah flat lagi tahun 2010 tapi dulu la masa dok buat ais kacang lagi.

Interviewer: ok kira dan nak dekat 19 tahun jugak la Cik Nab ni meniaga. Boleh saya tahu kedai cik nab ni memang tiada Halal certificate kan?

Informant: Ok memang tiada lagi halal certificate. Tapi saya memang pastikan la semua barang halal dan bersih la.

Interviewer: Macammana dengan dokumen yang ada untuk kedai cik nab ni?

Informant: kedai ni memang ada semua la lessen, suntikan typhoid tu.

Interviewer: Bagaimana pula Puan memastikan permis ni sentiasa dalam keadaan bersih?

Informant: ok macam kedai kami ni kami tak dak la nak masak daari malam ka. Kami beli barang awai pagi dekat pasar terus balik prepare masak la. Kira taka da barang yang kami simpan lama berhari-hari la. Esok pi beli pulak. Kira bahan yang kami beli tu segar-segar la. Tak dan ank simpan lama-lama la.

Interviewer: Macam bahan mentah tu dapatkan dimana?

Informant: bahan mentah kami dapatkan di tepi Shell ni kedai ayam Din. Situ memang halal la ada sijil halal dia. Pastu barang lain tu kami p beli kat pasar dan Giant la.

Interviewer: Bahan-bahan yang dibeli tu diletakkan dimana?

Informant: kami beli barang setiap hari jadi kami tak risau la nak simpan barang tu lama-lama dalam peti ais. Kalau ada pon sikit-sikit ja letak dalam peti ais.

Interviewer: Boleh Puan ceritakan bagaimana uruskan peralatan memasak?

Informant: Kami memang jaga la kebersihan kedai kami ni. Kami pastikan sebelum mula dengan masa nak tutup kedai tu kami akan cuci dulu kedai kami ni. Pastu sudu, pinggan kami akan letakkan di dalam bekas yang tertutup la. Kami akan cuci perlaatan masak lepas guna lepastu lap bagi kering baru simpan.

Interviewer: ok untuk waste management pulak macammana Puan pastikan agar diurus dengan betul?

Informant: taka da sangat la macam sampah setiap hari tu kami ikat elok-elok pastu letak dalm tong roro MPK tu ja. Kira penuh ja sampah terus buang la.

Interviewer: Macam aduan pulak pernah ada tak?

Informant: buat masa ni aduan ka apa tak dak la. Saman ka pon xdk lagi la.

Interviewer: Ok selain tu, apa persepsi Cik Nab dengan sijil halal untuk premis ni?

Informant: halal sijil ni penting la sebab dia lebih terjamin tapi tu la urusan nak buat tu agak susah la.

Interviewer: Pekerja disini berapa orang?

Informant: sini tiga orang ja. Tapi bukan semua la dapat cucuk tu. Sorang ja tak cucuk sebab dia part time kan. Part time ni dia susah la sebab kita dok idak peda depa lepas tu berenti kerja pulak kan. Tapi KKM penah mai sebelum ni depa cek tapi tak dak apa la.

Informant: InsyaAllah. Ok terima kasih banyak Cik Nab kerana sudi meluangkan masa dalam sesi temubual kita harini. Saya rasa setakat ni saja la. Assalamualaikum wbt.

Interviewer: Ok baik. Sama-sama

Informant: Saya ucapkan semoga business Encik sentiasa maju InsyaAllah.

INTERVIEW TRANSCRIPTS 3

Informants 3

Date: 30 June 2019

Time: 4.04 pm- 4.30 pm

Location: Big TasTMTEA Batas Liku, Arau, Perlis

I arrived at Big TasTMTEA around 4.04pm and talked to one of the waiters there and said that I have an appointment with the manager for an interview session today. The waiter then asked me to sit at the eating area first before he called the manager.

Interviewer: Assalamualaikum wbt, Saya Nadiah dari UUM yang buat appointment untuk temuramah harini.

Informant: Waalaikumussalam wbt.

Interviewer: Terima kasih banyak-banyak sebab sudi meluangkan masa untuk sesi temuramah harini.Ok sebelum tu saya nak minta izin la untuk rekod interview saya dengan Encik harini.

Informant: Ok boleh.

Interviewer: ok boleh kita mula na? Sebelum tu saya nak perkenalkan diri saya dulu. Saya Nadiah bt Abdul Lateb pelajar tahun akhir pengajian Sarjana Perniagaan Islam (Islamic Business Studies) di UUM. Tajuk kajian saya adalah berkenaan Pengamalan Konsep Halal dalam Kalangan Premis Makanan di Perlis. Jadinya kajian ni nak tengok sejauh mana kebanyakan premis makanan dekat Perlis ni mengamalkan konsep halal dalam operasi penyediaan makanan depa. Ok sebelum tu boleh Encik perkenalkan diri dan ceritakan sedikit sebanyak latar belakang perniagaan premis makanan ini.

Informant: Ok baik. Pertama sekali nama saya Nik Syaiful Bahari bin Nik Mahmud. Saya tinggal di Jejawi, Arau. Untuk pengetahuan sebenarnya business ni business franchise. Ok saya ambik pon bukan idea saya sebenarnya. Saya Cuma join nama Big TasTMTea ni yang mana dia punya HQ dekat Sungai Petani, Kedah. Ok pada tahun 2016 saya daftar join Big TasTMTea untuk cawangan Arau. Dia kena satu daerah ada satu Big TasTMTea. Macam sini ada tiga daerah so boleh ada tiga ja la. Dia tak boleh bayak Big TasTMTea dalam satu daerah tu. Ok lepas tu diterima la sebagai franchise untuk cawangan Arau ni. Masa 2016 tu asalnya Cuma jual air sahaja. Dia asalnya memang main di air saja. Dan makanan ni dia baru launch ja tahun lepas 2018. So sekarang ni Big TasTMTea ni dikenali sebagai Big TasTMTea Café la. Makanan ni semuanya datang dari HQ. Kami Cuma ikut arahan ja dari segi makanan dan harga.

Interviewer: Boleh saya tahu Big TasTMTea ni memang tiada Halal certificate kan?

Informant: Ok macam dari HQ pon memang tiada lagi halal certificate. Tapi owner dia memang Melayu Islam la.

Interviewer: Macammana dengan dokumen yang ada untuk Big TasTMTea?

Informant: Majikan memang ada SSM, lesen perniagaan setempat, kursus pemakanan dan suntikan thypod. Macam pekerja pon semua wajib ada suntikan.

Interviewer: Bagaimana pula Encik memastikan prmis ni sentiasa dalam keadaan bersih?

Informant: Kalau ikutkan dari segi kebersihan kami banyak ikut KKM la. Macam notis board la cara mengendalikan makanan dan cara nak basuh tangan. Macam saya dan staff pon dah pergi kursus pengendalian makanan so dari situ pon kita tahu cara nak maintain suhu makanan, cara nak masak semua la. So kami just ikut dengan kursus yang kami pergi. Tak pon dari HQ ada SOP dia jugak untuk kita ikut. Kebanyakan operation dalam kedai ni dari SOP. Takdela benda tu kena fikir sendiri. Lagi satu macam menu sini takda kita buat siap-siap. Maksudnya ada order baru kita buat. Jadi dari segi simpanan tak habis ka tu memang tak da masalah. Tapi kita ambil order jugak macam annual dinner ka. Tak ada minimum dan maximum la. Tapi bukan catering la.

Interviewer: Macam bahan mentah tu dapatkan dimana?

Informant: Kat sini dia ada by part. Bahan mentah, basah, beku dan kering. Dia ambik asing-asing la. Bahan basah macam ayam kebanyakan ambil di pasar borong Sena yang memang ada Halal Certified la. Kalau bahan beku diambil di tempat kedai frozen la. Sebab memang banyak datang dari luar. Macam lamb macam fries, daging import la. Bahan kering memang dah ditetapkan oleh HQ yang memang dijamin halal la macam Knorr. Kalau keju ambil swissbear. Memang ada halal la. Saya tengok memang ada kat packaging halal logo tu cuma halal macam Australia la.

Interviewer: Bahan-bahan yang dibeli tu diletakkan dimana?

Informant: Dalam kedai macam bahan kering di rak, bahan beku di freezer, basah di freezer dan chiller. Dia memang asing la.

Interviewer: Dari segi kekerapan membeli bahan-bahan ni macammana?

Informant: Setiap hari. Pagi-pagi tu dia ikut step la. Pergi pasar, kedai frozen, baru pergi kedai borong Hafifah Kangar.

Interviewer: Boleh Encik ceritakan bagaimana uruskan peralatan memasak?

Informant: Kami banyak ikut step kursus yang kami pergi. Kami tidak dibenarkan memakai papan pemotong kayu. Sebab dia cepat tumbuh kulat. Kami guna papan potong plastic. Kami asingkan yang bang basah dan barang kering. So tak campur la. Untuk peralatan untuk customer semua ada rak khas, tak bercampur dengan lain la. Lap then kekeringkan.

Interviewer: ok untuk waste management pulak macammana Encik pastikan agar diurus dengan betul?

Informant: Sebelum ni kami pakai tong perangkap minyak. Bila basuh cuci yang keluar cuma air saja. Dia filter la. Tapi kami dah tak pakai dah. Sekarang ni kami ada yang akan datang untuk beli minyak. Kami akan asingkan minyak dalam tong yang besar. Sisa makanan tu kami tapis dan buang dalam tong sampah.

Interviewer: Macam aduan pulak pernah ada tak?

Informant: Pernah ada aduan jugak pasal status halal kami ni. Ada yang tanya makanan kami ni halal la. Buat masa ni memang halal la Alhamdulillah. Yang lain aduan tu macam lambat hidang la. Sebab kadang-kadang tu depa datang ramai-ramai terus. Kami tak masak siap-siap. Kami masak lepas ada order ja sebab nak jaga maintain quality makanan kami tu. Tu yang kadang-kadang lambat tu. Lepastu masalah tak cukup tempat. Ada la nak buat penambahbaikan tu nak besarkan space sini tu.

Interviewer: Ok selain tu, apa persepsi Encik dengan sijil halal untuk premis ni?

- Informant: Bagi saya memang sangat penting la sebab menambahkan keyakinan dekat premis kami ni. Semua Muslim jadi macam yakin la nak makan sini. For HQ memang tengah dalam proses nak apply rasanya. Ya memang in the future tu ada la InsyaAllah.
- Interviewer: Selain tu apa masalah yang selalu premis ni hadapi terutamanya dalam proses penyediaan makanan?
- Informant: Ok macam Perlis ni kan panas betul kan, dia fakator cuaca la selalunya, so bila panas memang banyak masalah macam nyamuk, lalat semua la. So kami dalam perancangan nak buat tempat for air-cond space la.
- Informant: InsyaAllah. Ok terima kasih banyak Encik Nik kerana sudi meluangkan masa dalam sesi temubual kita harini. Saya rasa setakat ni saja la. Assalamualaikum wbt.
- Interviewer: Ok baik. Sama-sama
- Informant: Saya ucapkan semoga business Encik sentiasa maju InsyaAllah.



INTERVIEW TRANSCRIPTS 4

Informants 4:

Date: 30 June 2019

Time: 5.00 pm- 5.40 pm

Location: B'cik Corner, Batas Liku, Arau, Perlis

I arrived at the B'cik Corner food premise around 4.55pm and the food premise have not operated yet because it usually opened at 5.00pm until 3.00am. I waited for Mr. Amirul because at that moment he was at the kitchen of that food premise. The interview session was done at the eating area at that food premise.

Interviewer: Assalamualaikum wbt, Saya Nadiah dari UUM yang buat appointment untuk temuramah harini.

Informant: Waalaikumussalam wbt. Ya duduk-duduk dulu.

Interviewer: Terima kasih banyak-banyak sebab sudi meluangkan masa untuk sesi temuramah harini.

Informant: Ok tak pa tak dak masalah.

Interviewer: Ok sebelum tu saya nak minta izin la untuk rekod interview saya dengan Encik haini. Nak panggil apa tah?

Informant: Ok boleh. Panggil Bang Cik pon tak pa.

Interviewer: ok boleh kita mula na? Sebelum tu saya nak perkenalkan diri saya dulu. Saya Nadiah bt Abdul Lateb pelajar tahun akhir pengajian Sarjana Perniagaan Islam (Islamic Business Studies) di UUM. Tajuk kajian saya adalah berkenaan Pengamalan Konsep Halal dalam Kalangan Premis Makanan di Perlis. Jadinya kajian ni nak tengok sejauh mana kebanyakan premis makanan dekat Perlis ni mengamalkan konsep halal dalam operasi penyediaan makanan depa.

Informant: Ya la dari segi agamanya memang kita wajib la kita ikut guideline tu.

Interviewer: Ya betul tu. Terutamanya kita nak tengok dari segi kebersihan, semua tu la na. sebelum tu boleh bang cik perkenalkan diri dan cerita sikit pasal latar belakang perniagaan bang cik ni.

Informant: Saya kerja dekat Bang Cik Corner nama Amirul Rashid bin Darus, saya dan isteri saya dan hampir 20 tahun dah usahakan Bang Cik Corner ni. Saya ni dulu-dulu macam-macam buat termasuk dengan construction apa semua la kan tapi bila ekonomi turun naik turun naik saya cuba cari alternatif baru la. Saya buat dengan isteri saya sebab memang kami dua ni minat berniaga. Sebelum kahwin pon memang kami dok meniaga sekali dah. Jadi bila kahwin kami bukak kedai sendiri la. Tapi sebelum tu sewa tapak kedai orang la.

Interviewer: Ok untuk kedai ni apa dokumen-dokumen yang dah ada?

Informant: oh macam lesen kedai dari Majlis Perbandaran, cucuk typhoid, kursus-kursus la macam kursus pengendalian makanan

Interviewer: Semua pekerja kedai bang cik ni memang ada suntikan ka macam mana?

Informant: Ada-ada. Semua ada.

Interviewer: oh bagusla semua ada. Kira memang bang cik sentiasa pastikan la semua pekerja wajib ada suntikan tu. Ok kalau dari segi kebersihan pulak macamana bang cik uruskan maintain kedai bang cik sentiasa dalam keadaan bersih?

Informant: oh kami ada konsep yang kami buat. Macam kami beniaga malam kami tumpu berniaga malam ja. So esok tu ada dua orang pekerja tetap kami yang mai bersihkan kedai. Kira memang depa dua ni tak dak kerja lain mai bersih kedai la awai pagi esok tu. Sebab kami tutup kedai sampai tiga pagi. Jadi kalau kita nak cuci lepas meniaga tu memang tak dan la so esok tu bau dua orang tu mai take over untuk cuci kedai pukul 7 pagi tu. Semata dua orang tu mai cuci kedai ja tak dak kerja lain.

Interviewer: Macam kemudahan yang ada kat kedai ni apa? Tandas, surau tu ada ka?

Informant: Tandas, surau, semua ada. Tak dak yang tidoq dekat sini.

Interviewer: Pekerja kat sini ada berapa orang?

Informant: Pekerja yang cuci tu dua orang, malam ada lebih kurang ada lapan orang kira semua dok dalam 10 orang la.

Interviewer: Kalau pekerja syarat apa yang ditetapkan macam pekerja alelaki dengan perempuan kena pakai apa masa bekerja?

Informant: Dia apa-apa kira kita ikut guideline kementerian kesihatan la macam kena pakai apron, pakai kasut waktu bekerja tu.

Interviewer: ok bang cik, kalau bahan basah pulak dapatkan dimana?

Informant: Macam ayam kan kami ada supplier dia kan. Kami dapatkan dari Mata Ayer la ayam tu. Sama la macam bahan pon kami dapatkan dekat kedai kat Mata Ayer jugak la orang rumah saya la pi beli. Kedai ayam tu memang 20 tahun dah kami ambil dekat dia memang halal la. Setiap hari dia mai hantaq la kat kami. Dia bahan basah ni dia tak boleh simpan lama-lama sebab nanti tak fresh. Dia kurang la rasa dia. Macam harini beli harini habis la. Tapi kalau tak habis pon sikit ja la. Kira lepas beli tu kami simpan dalam freezer la. Memang ada tempat khas dia la.

Interviewer: Macam alatan memasak tu macammama? Ada asing ka macam untuk papan pemotong?

Informant: So far memang kami ada asing la macam sayur tu kami guna papan pemotong untuk sayur ja. Kami tak buat hat yang masak banyak-banyak siap-siap. Macam hidangan siap-siap tu kami tak buat. Sebab kami make sure benda yang orang order baru kami masak jadi dari segi food poisoning tu memang susah la.

Interviewer: Sebab selalunya isu dia contoh macam cross contamination.

Informant: So far dah 20 tahun dah memang tak pernah jadi lagi la sebab kami mengamalkan konsep ni la. Sebab yang selalu jadi cross contamination ni jadi kat kedai yang macam jual lauk pauk ni. Kan depa masak awai pukul 4 pagi pastu serve pukul 3 petang contohnya. Sebab bakteria ni ambil masa lapan jam untuk membiak. Kira InshaAllah memang tak dak isu la.

Interviewer: Kira macam aduan pernah ada dak buat masa ni. Tak kira la aduan dari segi kebersihan ka menu ka tak pun dari segi serve ka?

Informant: Lumrah orang kedai ni orang kerja ni dia dok tukar tak berhenti. Sebab orang mai kerja ni kadang-kadang tu memang sebab tak dak duit pon ada. Lepastu kalau depa dapat peluang kerja tempat lain yang lebih baik memang depa akan keluaq. Yang dok masuk ni pon sentiasa kurang experience tu yang kadang-kadang pasai

lambat hantaq pasai tu ja la. Kami tak pernah ambik orang luaq bekerja. Kira memang orang sini ja.

Interviewer: Kalau untuk pinggan, cawan yang guna untuk serve pelanggan macammana bang cik jaga so that tak dak la isu macam cawan kotor ka.

Informant: Sebab tu la kami ada dua orang pekerja yang tukang cuci tu. Depa semua cuci. Kira macam pinggan cawan tu memang kami ada banyak lepastu esok tu hat dua orang tu la yang mai cuci semua tu. Kita tak gaduh mak pikiaq la nak cuci semua la. Kita banyakkan semua pinggan gelas semua tu. Cumanya macam periuk tu kami cuci la sebab limited kan.

Interviewer: Kalau untuk bahan buangan pulak macammana bang cik buat?

Informant: Tu kami akan buh dalam plastik ikat la pastu kami buang esok tu dalam tong bandaran tu. Yang tauk sampah tu dua orang hat kerja pagi tu la. Kami malam ni semata-mata serve orang ja. Ya la sebab tak sempat bila kita tak sempat ni tau saja la bila dalam kelam kabut ni kita banyak masalah macam kebershan la. Kalau kita kalut kadang-kadang tu basuh pinggan haram tak lap pon pastu pi bagi teruih. Sebab tu kami nak elakkan tu kami beli pinggan banyak-banyak.

Interviewer: Boleh saya tahu persepsi bang cik la pasai halal macammana bang cik maintain benda ni supaya tak jadi isu terutamanya bahan-bahan yang digunakan. Contoh bahan macam dairy products macam cheese.

Informant: Buat takat la ni memang kami tak pakai cheese lagi la. Sebab barang yang jadi isu ni macam bahan dairy ada yang campoq lemak babi ka apa ka kalau boleh memang tak guna la bang lagutu. Kami masak ala-ala Thai dia masakan kampung ja. Yang paste thai t upon ada halal.

Interviewer: Apa pendapat bang cik mungkin masa akan datang nak apply halal ka?

Informant: InsyaAllah. Saya dok denga tu macam susah nak apply tu. Memang ada la masa p kursus depa ada dok cerita. Tapi dok tengok depa punya poses tu terlalu rumit la. Macam kami ni kedai makan ni pendapatan tak menentu. Macm bila ada kos tambahan ni kira menjejaskan la jugak kan. Tapi buat masa la ni memang tak dak keperluan lagi la nak apply. Sebab as a Muslim kita kena serve orang benda yang halal, haram kita serve orang benda yang haram kan. Memang obligations kita kena serve ni benda makanan yang halal.

Interviewer: Alhamdulillah la kira bang cik pegang benda tu.

Informant: Kita kena pastikan la. Ya la benda yang diragui ni selalunya murah. Depa buh macam lemak babi ka. Benda tu murah cost-efficient. Selalu murah ni ada benda tu la. Tu memang pilih hat mahai lagi. Selalu barang dalam canned la. Banyak mai dari China banyak. Tu la kalau barang dalam canned ni pilih yang mahai sikit tak pun yang dari Malaysia sebab la ni barang dari China banyak.

Interviewer: Ok baiklah rasa takat ni ja la pertanyaan saya. Saya ucapkan berbanyak terima kasih pada bang cik sebab sudi luangkan masa untuk temu bual harini. Assalamualaikum wbt.

Informant: ok tak dak masalah. Sama-sama Waalaikumussalm wbt.

INTERVIEW TRANSCRIPTS 5

Informants 5

Date: 1 July 2019

Time: 4.30 pm- 5.05 pm

Location: School Canteen of Sekolah Tengku Budriah, Arau, Perlis

I arrived at Sekolah Tengku Budriah around 4.15pm and went straight to the school canteen to see Puan Hasmawati. We had our interview at the teacher eating area.

Interviewer: Assalamualaikum wbt, Saya Nadiah dari UUM yang buat appointment untuk temuramah harini.

Informant: Waalaikumussalam wbt.

Interviewer: Terima kasih banyak-banyak sebab sudi meluangkan masa untuk sesi temuramah harini. Ok sebelum tu saya nak minta izin la untuk rekod interview saya dengan Kak harini.

Informant: Ok boleh.

Interviewer: ok boleh kita mula na? Sebelum tu saya nak perkenalkan diri saya dulu. Saya Nadiah bt Abdul Lateb pelajar tahun akhir pengajian Sarjana Perniagaan Islam (Islamic Business Studies) di UUM. Tajuk kajian saya adalah berkenaan Pengamalan Konsep Halal dalam Kalangan Premis Makanan di Perlis. Jadinya kajian ni nak tengok sejauh mana kebanyakan premis makanan dekat Perlis ni mengamalkan konsep halal dalam operasi penyediaan makanan depa.

Informant: owh belajaq ambik apa? Perniagaan Islam?

Interviewer: Ya perniagaan Islam. Nak habis dah la InsyaAllah. Ok kak boleh cerita sikit latar belakang perniagaan akak ni bila mula?

Informant: Ok nama kami Sinar Lancang Emas. Di tubuhkan dalam 8 tahun lepas lagi la. Sebelum tu kerja dengan orang 14 tahun jugak la sebelum tertubuhnya Sinar Lancang ni. Akak tubuhkan dengan suami.

Interviewer: Berapa tahun dah akak kerja kantin sekolah ni? Pekerja semua berapa orang?

Informant: Kat STB ni bau setahun setengah. Pekerja semua 9 orang yang tetap la.

Interviewer: ok kak dari seg kebersihan pulak macammana akak urus nak bagi maintain kantin ni sentiasa bersih?

Informant: Kebersihan cuci kantin ka? Kami cuci tiga kali kantin. Mula-mula kami cuci awai pagi pukul 7.30 pagi tu budak masuk, lepas tu waktu budak-budak lepas rehat pukul 11 pagi pastu waktu petang lepas Kafa pukul 4.30 petang. Tiga kali tapi Cuma macam sekolah ni lepas rehat tak leh mop sebab memang laluan budak lalu-lalang. Waktu rehat tu kami sapu sampah dengan lap meja ja la. Kalau lagi mop lagi kotor lantai. Sebab kantin ni dia dok tengah-tengah memang laluan orang dok lalu la sini. Setengah sekolah dia hujung kantin dia boleh la nak mop. Kalau kita mop lagi memang akan lagi kotor lecah lagi.

Interviewer: Untuk pekerja kat kantin syarat apa yang depa kena ikut? Macam cara pakaian untuk lelaki dengan perempuan ka.

Informant: kalau ikut peraturan tu memang semua wajib kena pakai apron la. Yang laki kena pakai topi. Depa tak leh pakai barang kemas, jam tu. Kira ikut yang KKM punya la. Kalau depa mai kita tak pakai memang kena denda la.

Interviewer: Depa mai berapa kali? (KKM). Apa yang depa check?

Informant: Setaun dua kali. Tapi kira kalau depa mai tu memang macam-macam la depa check la. Tapi selalu bahagian yang dok kena tu peti ais la. Sebab kita macam ayam tak proses lagi memang masuk dalam tu. Kalau tak boh dalam peti ais tu nanti busuk pulak. Depa nak kita atoq elok elok la. Pastu yang darah dok menitik tu lagi la depa tengok.

Interviewer: Selain peti ais apa lagi yang selalu depa cek?

Informant: Selalu tu longkang la. Longkang tu kena selalu tolak la sebab ada sisa-sisa.

Interviewer: Ok lepas tu macam bahan basah tu akak dapat kat mana?

Informant: Ayam tu depa mai hantaq. Kedai ayam kat Jejawi tu. Setiap hari la depa mai hantaq. Depa hantaq tu macam ambik harini untuk masak esok. Ya la kena buat lagutu la sebab kadang-kadang tak tentu ayam mai lambat macam pukul 6am budak pukul 7am dah mai nak makan.

Interviewer: Macam ayam tu basuh siap-siap ka baru simpan ka atau simpan terus dulu?

Informant: Ayam tu simpan dulu, lepas rehat pukul 11am tu baru buat. Pastu simpan la. Masak tu esok pulak. Ikan pon sama la. Cuma ikan temenung ja kami basuh dulu. Sebab dia tak tahan.

Interviewer: Macam bahan kering pulak akak dapatkan kat mana?

Informant: Selalu bahan kering kak ambik kat runcit ja la.

Interviewer: Macam bahan-bahan contoh barang dari Thai ka kak make sure dak ada logo halal?

Informant: kalau macam sos-sos tu memang ada halal depa la. Tapi tengok jugak macam sosej dari sana memang tak beli la. Macam kicap sotong kita tengok ada halal kia tak pa la. Barang Thailand memang bukan tak semua la beli. Kita sendiri pon nak bagi budak-budak makan pon bukan senang na.

Interviewer: Macammana pulak akak pastikan alatan memasak macam periuk semua tu sentiasa baik untuk digunakan?

Informant: Kami lepas guna tu basuh terus la. Memang kadang-kadang tak kering pon tak ja atas tu. Pinggan budak kami basuh elok la simpan atas tu (rak pinggan) kami memang lap bagi kering dulu la.

Interviewer: macam kat kantin ni ada masalah lipas tikus dak?

Informant: Ada. Tapi tak dak la banyak sangat. Makanan memang kami tutup la.

Interviewer: ok macam buat masa ni ada kak pernah dapat apa-apa aduan dak tak kira la dari segi makanan ka, lambat ka takpun dari segi kebersihan ka.

Informant: Ada jugak la. Longkang la selalu. Kita pon kadang-kadang nak p dok tang tu ja. Macam lantai la takkan nak mop ja keja. Kalau mop kotor balik. Macam lantai ni kaler putih pastu dah lama dah pulak tu memang tak elok dah la. Nak mop banyak kali pon lagi kotor dia macam tak berapa sesuai la. Pastu tempat kecik sama. Kita sendiri pon semak. Dak la maam tempat cikgu makan pon kecik.

Interviewer: Boleh saya tau dak pandangan akak tentang halal? Ada dak teringin nak mohon halal untuk premis ni?

Informant: Dia sijil halal ni kita nak mintak ada dia punya syarat apa?

Interviewer: Ada. Kita boleh apply online jugak.

Informant: Halal ni depa tengok kedai jugak ka?

Informant: oh depa tengok semua ka. Kak ingat macam dok paham produk makanan camtu ja. Macam syarikat besaq KFC tu? Bukan proses ja na. tak tau pon sebelum kantin pon boleh. Kurang pendedahan la nak tau pasal halal ni. Dok ingat dok baca sesuatu poduk tu ja. Kadang-kadang kita tak pernah dengan kat radio ka depa dok habaq. Dok baca ayam kfc tu halal camtu ja. Bukan semua premis tu halal. Tu yang dok paham. Ya la kita orang ni bukan suka buat kerja lebih sikit. Mai orang tu lepas tu mai orang ni. Pastu cakap banyak sikit pulak lagi la. Kita mana nak pikiaq yang macam. Banyak masalah lagi nak pikiaq masalah cikgu, masalah budak.

Interviewer: Ok Kak kalau ada sebarang penambah baikan yang akak nak baiki untuk premis ni apadia, ada dak?

Informant: Dai segi keceriaan la yang utama. Nak macam hotel ka. Kira berwajah baru la. Macam sekolah SRI 1 cantik jugak depa buat sebab sekolah baru. Cantik gak depa buat.

Interviewer: Oh yaka. Sekolah saya dulu tu.

Informant: Ya la dah semua baru memang Nampak elok sebab sekolah baru. Macam kita renovate rumah jugak la. Elok la. Cantik la. Lagi satu penambainkan macam menu la. Tapi la ni bukan boleh jual macam-macam. Tu yang nak pelbagai tu payah. Masalah jugak. Benda budak suka hat tu tak leh jual. Syarat dari KKM la depa tak bagi jual. Kalau ikutkan roti tu pon tak boleh. Manis sebab krim. Nasi boleh, buah-buahan boleh, sup-sup boleh, pau boleh, kuih boleh. Tapi budak kan takkan nak jual sehari dua tiga kali benda yang sama. Jemu la budak pon.

Interviewer: Macammana akak pastikan kantin ni dalam keadaan baik?

Informant: Cikgu kantin yang akan pantau. Dia cek la dapur, seminggu sekali. Sorang dia ja. Selalunya memang dia akan tegur la. Teguran dari kebersihan la selalunya. Selalunya isu tu ja la.

Interviewer: Ok kak terima kasih sebab sudi luangkan masa untuk sesi temubual kita harini. Assalamualaikum wbt.

Informant: ok sama-sama. Waalaikumussalam wbt.